






# フロム蔵王スイーツセレクション

通販専用商品






(表示サイズ: 幅×奥行き×高さ)

				
蔵王チーズとキリ産のクリームチーズをブレンドしてしっとり焼き上げたニューヨークタイプの濃厚チーズケーキ	クッキーを下に敷いた上にクリームチーズを乗せて焼き上げたタルトタイプのベークドチーズケーキ。上にはサワークリームをトッピング	ブルーベリージャムを敷いたタルトの上に濃厚なチーズケーキを焼いて、更にさざなみ風に生クリームをトッピングしたチーズケーキ。	蔵王産クリームチーズで焼き上げたタルトタイプのベークドチーズケーキの上に、宮城県鳴子産のブルーベリーをどっさりトッピング	スペイン生まれの「カタラーナ」は、表面がカリカリのカラメルで覆われている凍らせた焼きプリンで、イタリアでは人気のドルチェ
<b>濃厚チーズケーキ2個セット</b>	<b>タルトフロマージュ4号</b>	<b>リップルフロマージュ</b>	<b>ブルーベリーチーズケーキ</b>	<b>カタラーナ</b>
4号(直径12cm)×2個	4号(直径12cm)	4号(直径12cm)	4号(直径12cm)	4号(直径12cm)
(箱) 160mm×290mm×55mm	(箱) 150mm×150mm×50mm	(箱) 150mm×150mm×50mm	(箱) 150mm×150mm×50mm	(箱) 150mm×150mm×50mm

				
ベークドチーズケーキの上に、レアチーズを重ね、全体をスポンジケーキそぼろでふんわり包み込んだ、2つの味が同時に楽しめる	サクサクのグラハムクッキーの上に、蔵王産のチーズで濃厚なベークドチーズケーキを載せたニューヨークスタイルのチーズケーキ	クッキーを下に敷いた上にクリームチーズを乗せて焼き上げたタルトタイプのベークドチーズケーキ。上にはサワークリームをトッピング	蔵王高原産とニュージーランド産のクリームチーズをブレンドし、牛乳を使用してしっとり！ふんわりと焼き上げたベークドチーズケーキ	宮城県産の米粉をつかってふんわりと焼き上げたもちもちした食感がおいしいシフォンケーキ。ミルク、メープル、アップルの3種
<b>ドゥーブルフロマージュ4号</b>	<b>NYチーズケーキ・トライベッカ</b>	<b>ずっしりタルトフロマージュ</b>	<b>しっとりベークドチーズケーキ</b>	<b>米粉のシフォンケーキ</b>
4号(直径12cm)	4号(直径12cm)	6号(直径17cm)	6号(直径18cm)	直径14cm×6cm
(箱) 150mm×150mm×68mm	(箱) 150mm×150mm×68mm	(箱) 210mm×210mm×72mm	(箱) 210mm×210mm×72mm	

				
チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からベルギー製のクーベルチュールをコーティングしたチョコ	チョコレートのスポンジとガナッシュクリームを何層にも重ね、その上からベルギー製のクーベルチュールをコーティングしたチョコ	濃厚なチョコレートスプレの上に、レアチーズケーキを載せた二層タイプのチョコレートケーキ	フランス産のチョコレートと国産の卵やバターで焼き上げた、中がとろりとしていて外側がさくさくの芳醇なチョコレートケーキ。	中がとろりとしていて外側がさくさくの芳醇なチョコレートケーキの上にジャンドゥーヤ(ハゼルナッツ入りのチョコレート)をトッピング
<b>ザッハトルテ4号</b>	<b>極上のザッハトルテ5号</b>	<b>ショコラフロマージュ4号</b>	<b>コンテス・ブレーン・ショコラ</b>	<b>コンテス・ジャンドゥーヤ・ショコラ</b>
4号(直径12cm)	5号(直径15cm)	4号(直径12cm)	5号(15cm)	5号(15cm)
(箱) 150mm×150mm×68mm	(箱) 184mm×184mm×78mm	(箱) 150mm×150mm×68mm	(箱) 180mm×180mm×78mm	(箱) 180mm×180mm×78mm

				
本格的なバタークリームその他、アーモンドブードルやジャンドゥーヤなど厳選した原材料を使ってしっとり深いコクのあるおいしさ	国産マスカルポーネをつかった、ふわふわとろ〜りのティラミスロールケーキです。ココアとエスプレッソの苦味がきいた大人の味	特別な卵を使って真っ白に焼きあげたスポンジケーキで、特製のチーズクリームをふんわりと包んだ雪のように白い純白のロール	しっとり焼き上げたチーズケーキで特製のチーズクリームを巻いたロールタイプのチーズケーキ。	
<b>仙臺げやきロール4号</b>	<b>ティラミスロール</b>	<b>ふわゆきロールチーズケーキ</b>	<b>濃厚ロールチーズケーキ</b>	
4号(直径12cm)	165mm×80mm×65mm	180mm×90mm×70mm	W180×H90×D70:×2本	
(箱) 135mm×135mm×55mm	(箱) 210mm×110mm×90mm	(箱) 210mm×110mm×90mm	(箱) 210mm×110mm×90mm	

				
スポンジケーキの上にカスタードクリームとホイップクリームを重ね、更にマロンクリームで包みまし。上に大粒の渋皮付きの栗を	クレームダマンドの上に紅玉りんごのプレザープをたっぷり載せて焼き上げたこだわりのアップルパイ。	フロム蔵王低温殺菌牛乳に新鮮な卵を加えて炊き上げたカスタードクリームをたっぷり詰めた、昔ながらの美味しいカスタードシュー	特製のチーズクリームと手作りのカスタードプリンをもちもちの求肥(ぎゅうひ)で包んだチーズクリーム入りのプリン大福	蔵王チーズとキリ産のクリームチーズをブレンドしてしっとり焼き上げたニューヨークタイプの濃厚チーズケーキ。個食用
<b>魅惑のモンブラン</b>	<b>フレンチアップルパイ7号</b>	<b>カスタードシュークリーム</b>	<b>ふわゆきプリン大福</b>	<b>半熟仕上げの濃厚チーズ</b>
5号(直径15cm)	7号(直径21cm)	(直径約7.5cm×高さ約4.5cm)	(直径約5cm×高さ約4cm)	
(箱) 184mm×184mm×78mm	(箱) 253mm×253mm×80mm		(箱) 82mm×82mm×50mm	

2011.08.01